

報道関係各位

2020年6月4日
株式会社モンテール

日本の愛らしいお父さん代表がパッケージに！
感謝の気持ちをスイーツで伝えるのだ！
父の日限定「天才バカボン」とのコラボ商品が新発売
2020年6月19日(金)から21日(日)の期間限定販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、父の日にあわせ、お父さんへ感謝の気持ちを伝えるスイーツ「ミルクチョコロール」と「生チョコプチシュー」の2品を2020年6月19日(金)から21日(日)の期間限定で全国のスーパーにて発売いたします。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。



モンテールでは年に一度の父の日にあわせ、日ごろ家族のために頑張るお父さんへ感謝の気持ちやエールを贈るスイーツを展開しています。今年は、家族みんなで仲良く分けて食べられる「ミルクチョコロール」と、お酒好きなお父さんにぴったりな洋酒を効かせた「生チョコプチシュー」の2品を用意しました。さらに、今回は人気漫画『天才バカボン』の、家族愛に溢れたバカボン一家とコラボし、家族からパパへの感謝の気持ちをデザインした限定パッケージで展開します。普段お父さんに照れくさくて言えない言葉も、少し笑えて楽しみながら日ごろの感謝の気持ちを伝えられます。

モンテールは『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<商品概要>

販売期間:2020年6月19日(金)~2020年6月21日(日)

■「ミルクチョコロール」

税抜希望小売価格:520円(沖縄のみ550円)

税込希望小売価格:561円(沖縄のみ594円)

販売エリア:全国



自家製の生チョコで仕立てた濃厚な味わいのチョコクリームを贅沢に楽しめるロールケーキ。モンテールオリジナルのホイップクリームにカカオの風味が活かしたコク深い味わいの生チョコをブレンドしたチョコクリームを、ふんわりと焼き上げたチョコ生地を手巻きしました。その上に、たっぷりのチョコクリームとチョコで飾って仕上げました。口に入れると、ふんわりとした食感の生地がクリームと一緒に優しく溶け合い、カカオの風味が口いっぱい広がります。ボリューム感のある贅沢な仕立てで、家族みんなで食べるのにもぴったりなスイーツです。「パパありがとう!」のメッセージが入ったパッケージを展開。

■「6P 生チョコプチシュー」

税抜希望小売価格:220円(沖縄のみ260円)

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ280円)

販売エリア:全国



芳醇な味と香りのブランデー“コニャック*1”を使用した、洋酒香る濃厚な生チョコを楽しむ一口サイズのシュークリーム。ココア生地で作ったシュー生地の中にたっぷりと詰めた生チョコは、チョコの味わいの最後に洋酒の芳醇な風味が感じられるように仕立てました。口の中で生チョコがゆっくりと溶けていくと共に濃厚なチョコの味わいと洋酒の香りが広がる奥深い大人の味わいで、お酒とのマリアージュも楽しめます。「パパお疲れさま!」と「パパかっこいい!」の2パターンのメッセージが入ったパッケージを展開。

<天才バカボンについて>

漫画家「赤塚不二夫」氏が1967年から少年マガジンで連載開始した人気ギャグ漫画。バカボンのパパを中心としたホームコメディで、愉快なキャラクターたちが登場し、「これでいいのだ」など多くの名セリフを生み出した。ストーリーの中ではユーモラスな家族の日々と一家の大きな愛が描かれる。



©Fuji Akatsuka

※画像使用の際には、
コピーライトも併せて表記下さい

*1:フランスのコニャック地方で製造される高級ブランデー

画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい。記載されている情報は発表日現在のものです。内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテールバリュー 広報チーム

報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp
一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上 No.1*2

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から21年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*3

鮮度を保つのに最も適した温度(10°C以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】264億円(2019年8月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

*2 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリの1999年から2019年のデータをもとにモンテールが調査)

*3 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10°C以下の温度で管理しています。

<この件に関するお問い合わせ先>
株式会社モンテールバリュー 広報チーム
報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp
一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)